

## Режим работы школьной столовой:

Перемена	Класс	Вид питания	Кол-во человек по списку	Итого человек
I 15 мин	1-6	Завтрак	1-14; 2 – 9; 3-16; 4-6; 5-10; 6-12	67
II 15 мин	7-11	Завтрак	7-11; 8-12; 9-14; 10-6; 11-16	58
III 20 мин	1-6	Обед	1-14; 2 – 9; 3-16; 4-6; 5-10; 6-12	67
IV 20 мин	7-11	Обед	7-11; 8-12; 9-14; 10-6; 11-16	58
V 10 минут	ГПД	Обед	Группа продлённого дня	26

Предварительное накрытие для учащихся 1 – 11 классов осуществляют работники пищеблока. Все классы приходят в столовую с учителями. Прием пищи осуществляется в присутствии классного руководителя или его замещающего. Дежурство на переменах осуществляют представители дежурного класса и дежурные учителя.

Все учащиеся школы получают бесплатные завтраки на сумму 35 рублей, учащиеся из многодетных семей - 55 рублей. Доплата родителей составляет 230 рублей в месяц.

01 сентября 2013 года изданы приказы директором школы об организации питания, создании бракеражной комиссии. Имеются заверенные начальником соцслужбы списки учащихся из многодетных семей, поставленных на бесплатное питание с сентября по январь включительно. Фельдшером ФАП ведутся все необходимые журналы «Бракеражный журнал готовой продукции», «Журнал медицинского осмотра работников пищеблока», «Журнал витаминизации третьих блюд».

Завхоз ведёт «Бракеражный журнал скоропортящейся продукции (молочной)», «Бракеражный журнал скоропортящейся продукции (мясной, рыбной)», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования». В конце каждого месяца завхоз заполняет таблицу по питанию, а также отмечает в журнале количество покушавших детей.

Площадь обеденного зала школы – 90 кв. м. предполагает - 60 посадочных мест. Практические навыки поведения в столовой прививаются учащимся с первого класса. Ответственность за организацию, поведение класса в столовой возложена на классных руководителей.

Работники столовой школы обеспечивают всех учащихся полноценным горячим питанием в соответствии с режимом работы. Организация качественного горячего питания благоприятно влияет на состояние

здоровья учащихся, позволяет проводить различные виды деятельности во второй половине дня (занятия в кружках, секциях, дополнительные занятия с отстающими и другие).

С октября 1999 года действует постановление правительства, подписанное В. В. Путиным, "О мерах по профилактике заболеваний, связанных с дефицитом йода и других микронутриентов».

Установлено, что дополнительное регулярное потребление 100-150 мкг йода с обогащенными продуктами питания почти в 2 раза уменьшает частоту увеличения щитовидной железы у детей школьного возраста в районах с легкой и умеренной степенью йодной недостаточности. Работниками столовой используется в качестве "носителя" йода йодированная соль, так как она является единственным минералом, который добавляется в пищу непосредственно, без специальной химической обработки и применяется повсеместно. Йодированная соль дешева, проста и дает быстрый эффект, при ее использовании невозможно передозировать йод и тем самым вызвать какие-либо осложнения.

### **Кадровое обеспечение столовой**

<b>№</b>	<b>Должность</b>	<b>Стаж работы</b>	<b>Образование</b>
1.	Шеф повар	20	Среднее специальное
2.	Повар	24	Основное (8 классов)
3.	Подсобный рабочий по кухне	3 месяца	Среднее специальное

Поставка продуктов осуществляется по договорам с частными предпринимателями в срок. На видном месте в обеденном зале вывешивается меню на текущий день, в котором указывается наименование блюд, выход продуктов, стоимость завтраков и обедов.

Санитарное состояние столовой удовлетворительное, моющие и дезинфицирующие средства имеются в достаточном количестве. Маркировка технического оборудования и уборочного инвентаря соблюдается. Имеется наличие суточных проб. Пищеблок полностью оборудован новым технологическим оборудованием: печь 6-и комфорочная - 1 шт., 4-х комфорочная – 1 шт., шкаф духовой, пароконвектомат, холодильники – 3 штуки, водогрейный котёл. Установлены 2-х секционная (3 шт.) ванна для предварительной обработки продуктов.

Столовая снабжена холодной и горячей водой. Канализация – централизованная. Имеется специальное место для мытья рук. Оснащенность столовой соответствует требованиям СанПиНа.

Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.